

Bagueri ZERO

Spumante per palati esperti. Franco ed elementare.

Colore, aroma e gusto

Aspetto: giallo-verde e dorato - l'intreccio della freschezza e della maturità è percepibile a prima vista. Le bollicine minute e delicate sono vivaci e vigorose.

Aroma: complesso e affascinante con sentori di frutta secca e un briciolo di crosta di pane. Convincono la spiccata mineralità e l'accentuata freschezza degli agrumi.

Gusto: note di dolci, frutta bianca e agrumi, carattere minerale pieno e armonico che raggiunge l'apice nel finale lungo e convincente.

Consiglio del sommelier

Abbinamenti: spumante riservato agli intenditori. Meglio servito come aperitivo, accompagnato da sushi o gamberetti.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Potenziale di invecchiamento: al riparo dalla luce fino a 2 anni.

Metodo di produzione

Metodo di produzione: metodo classico

Origine

Zona vinicola di Brda (Collio sloveno)
Area vinicola: Kozana, Vedrijan, Cerovo, Vipolže
Versante di impianto: est, nord est
Area di vigneti: 3 ha
Tipo di vigneto: terrazzato
Altezza s.l.m.: 80 - 200 m
Forma di allevamento: Guyot semplice
Densità di impianto: 4000 - 5000 piante/ha
Età dei vigneti: 10 - 25 anni
Tipo di terreno: flysch, marna, arenaria
Clima: submediterraneo misto di aria calda marina e freddi venti alpini

Uva: Chardonnay 50%, Pinot nero 30%, Ribolla gialla 20%

Fermentazione: 100% in acciaio inox

Fermentazione secondaria: nelle bottiglie

Maturazione: minimo 60 mesi »sur lie«

Sboccatura (dégorgement): manuale

Dosaggio: 0 g/L - Brut Nature (senza zucchero aggiunto)

Parametri

Annata: NV
Alcol : 12,5% vol
Acido complessivo: 7,28 g/l
pH: 2,92
Residuo zuccherino: 3,6 g/l

